RADY PRAKTYCZNE



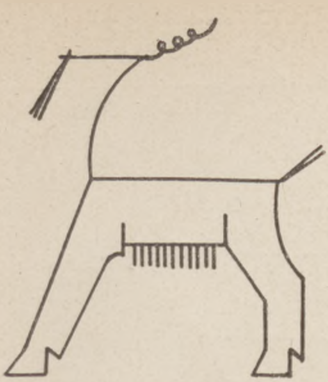
DLA NASZEJ DZIATWY

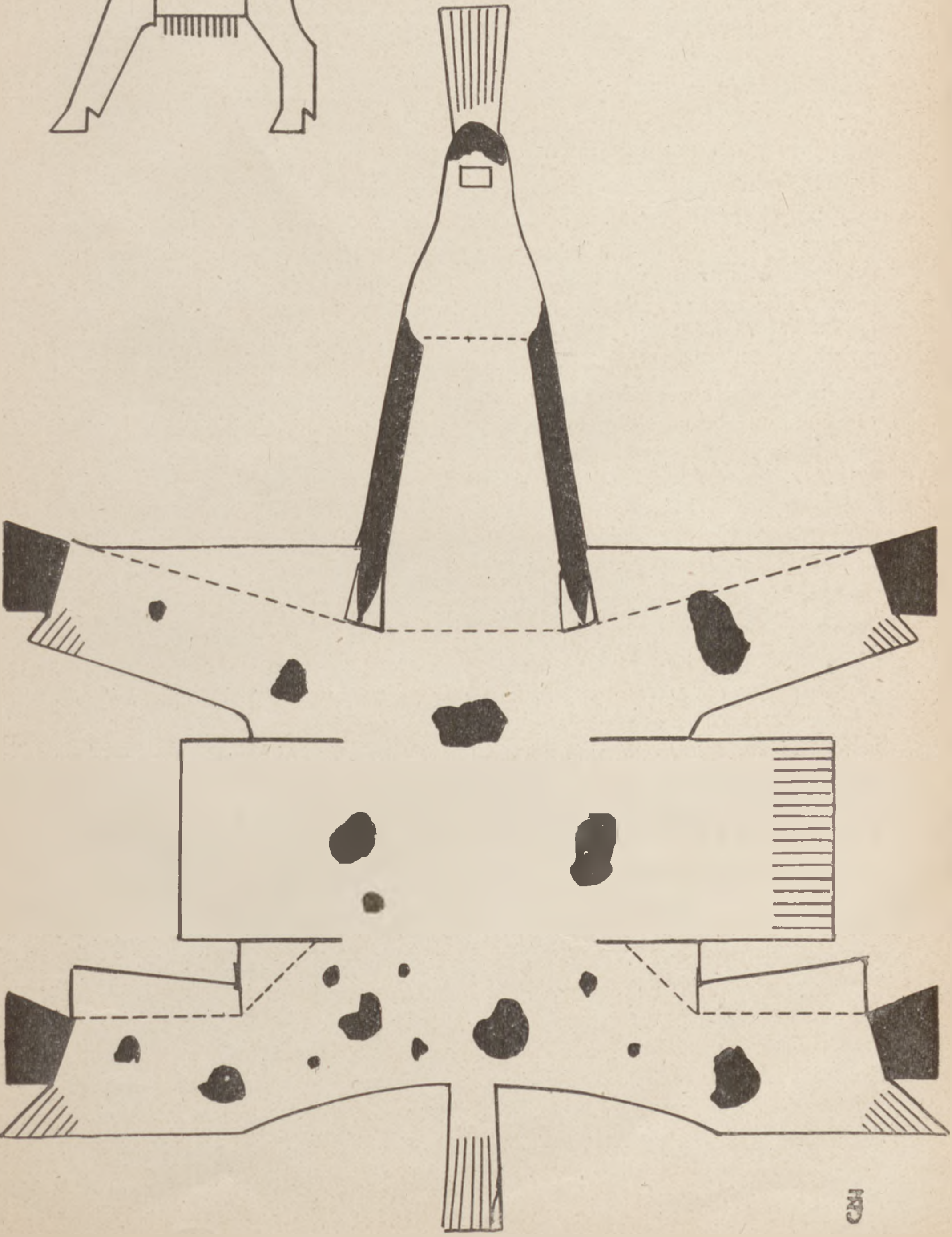




1. Elegancka wełniana sukieneczka dla dziewczynki od lat 3-ciu, w kolorze jasno-cyklamenowym, przybrana aksamitem w tym samym kolorze ale znacznie ciemniejszym.
2. Sukienka dla dziewczynki 7-letniej z wełny w pasy.
3. Sukieneczka z lekkiej wełny, przybrane marszczeniem i guziczkami. Kołnierzyk z piki.
4. Sweterek czerwony i spodenki beige dla 5-letniego chłopczyka.
5. Domowa sukieneczka z flanelki deseniowej dla 4-letniej dziewczynki.

KOZIOŁEK MATOŁEK





Opis konstrukcji zabawki podanej na tablicy.

Koziołka-matołka wycinamy z białego bristolu po dokładnym przerysowaniu konturu z tablicy. Linie przerywane lekko nacinamy scyzorykiem i według nich zaginamy papier. Linie czarne, pełne, oznaczają przecięcia (ogon, broda itd.). Pasy środkowe zakładamy jeden na drugi i spinamy spinaczem. W ten sposób otrzymujemy brzuszek koziołka. Rogi odcinamy od szyi, malujemy z dwóch stron na czarno i skręcamy spiralnie. Szyję i głowę odginamy według rysunku na tablicy. Brodę wycinamy osobno i przewlekamy przez przecięcie w głowie, jak to widać na rysynku. Następnie malujemy koziołkowi łaty i kopyta na czarno. Należy zwracać uwagę, że nacinamy papier zawsze po zewnętrznej stronie zagięcia.

Z. Jurakowska.

Co niesie „Gwiazdka"?

Wśród gwiazdkowych upominków miejsce bardzo poczesne zawsze zajmuje książka. I jest ona radośnie witana zarówno przez dziatwę, która sztukę czytania posiadła już sama, jak i tę, której głośno ucieszne powiastki odczytywać muszą dorośli.

Co rok przybywa w okolicach świąt Bożego Narodzenia sporo nowych wydawnictw dla dzieci i młodzieży. Dokonanie właściwego wyboru przy nabywaniu książek jest zawsze bardzo trudne, bo nabywcy nie znają ani treści danej nowości, ani jej istotnej wartości artystycznej i literackiej. Najczęściej przy wyborze decyduje zewnętrzna szata książki, a kiedy indziej cena.

Dlatego jest wskazane zapoznać się z książkami na podstawie recenzji, aby dokonać właściwego wyboru, uwzględniając rozwój umysłowy, oraz gust obdarowanego dziecka.

Są dzieci, które zamiłowaniami do literatury wyprzedzają znakomicie swój wiek. I dlatego, niektóre z książek podanych poniżej będą mogły być czytane dzieciom od lat 5, 6, jak i prez dzieci do lat 16.

Niezmiernie wdzięczną, pełną nawskroś oryginalnego humoru, biorącego swe źródło w śmiałych, wprost

nieprzewidzianych zestawieniach krańcowych przeciwności, jest twórczość Jana Brzachwy. Rozswawolony beztrosko autor sypie pomysłami „jak z rękawa” i zaraża wesołością, której oprzeć się nie można, swych czytelników.

Umiejętnie wplata w czysty, dźwięczny wiersz oszałamiające mnóstwo przysłów i osłuchanych „powiedzeń”, które czynią z każdągo nowego wierszyka natychmiast starego znajomego.

Tymi wartościami wysokiego artyzmu i łatwej przyswajalności wyposażył Jan Brzechwa ostatnią swą książkę „Kaczkę-dziwaczkę” „co niosła jaja na twardzo i miała czubek z kokardą”. Pocieszna śmiałość rysunków Franciszki Themerson dopełnia artystyczna wartość książki z niemniejszym sukcesem, jak to ma miejsce w zeszłorocznej, książce Jana Brzechwy p. t. „Tańcowała igła z nitką”, której drugie wydanie obecnie ukazało się w księgarniach.

Do książek zasługujących na specjalną uwagę zaliczyć należy wielotomową opowieść Hugh Lofting'a p. t. „Przygody dotkora Dolittle”. Opowieść ta rozbita jest na 9 tomów, z pośród których każdy stanowi zamkniętą całość i może być czytany oddzielnie. Dotychczas w tłumaczeniu polskim Janiny Mortkowiczowej ukazało się tomtów pięć:

1) „Doktór Dolittle i jego zwierzęta”; 2) „Podróże doktora Dolittle”; 3) „Cyrk doktora Dolittle”; 4) „Opera doktora Dolittle”; 5) Poczta doktora Dolittle”. Trudno znaleźć opowieści bardziej pochłaniające umysł młodocianego czytelnika od dziejów i przygód tego cudownego doktora zwierząt, małego pulchnego jegomościa, który znalazł tajemniczą nić porozumienia pomiędzy światem zwierząt a człowiekiem. Nadzwyczajność i cudowna fantastyczność przybierają w ujęciu czarodziejskiego doktora pozór rzeczywistości, a jego dobroć i mądrość są poglądowym wykładem miłości bliźniego praktykowanej na codzień.

Z pośród powiastek dla najmłodszych należy wymienić Marii Buyno-Arctowej—„Czytajmy sami”. Każda z powiastek, czy to będą „Dwie Marie”, czy „Wysłańczy św. Mikołaja”, zawiera jakąś życiową prawdą, jakiś głębszy sens, który nie w postaci ciężkoprzyswajalnego morału, lecz przekonywującej racji przysługuje sobie zgodę młodocianego czytelnika.

Ta pedagogiczno-kształcąca właściwość twórczości Marii Buyno-Arctowej stanowi o nieprzemijającej wartości jej książek, które tak powtarzane są w wielokrotnych wydaniach.

Interesującą lekturę z dziedziny przyrodniczej będzie książka Lucyny Krzemienieckiej p. t. „Z przygód leśnego ludka”.

Z właściwą sobie lekkością, opowiada autorka, tak zwaną „rytmiczną prozą”, dziesięć przygód leśnego krasnoludka, jakich zaznał on w ciągu czterech pór roku. Zadzierżgnięta nić przyjaźni pomiędzy małą Zosią a krasnoludkiem, umożliwia dziewczynce zapoznanie się z tajnikami przyrody w okresie czterech sezonowych zmian.

Książka jest prosta, bezpretensjo-

nalna i zarówno treścią, jak i artystycznymi ilustracjami Feliksa Matyjeszkiewicza powinna zainteresować czytelnikńw dla których została opracowana.

Heleny Grotowskiej — „Jeniec z północy" jest wzruszającym opowiadaniem o losach niedźwiedzia polarnego, schwytanego przez podbiegunową ekspedycję. Poza pewnymi wiadomościami przyrodniczymi książeczka zawiera sporo sentymentu i emocjonalnego pierwiastka.

Dla dzieci rozmiłowanych w morzu—Zuzanny Rabskiej—„Baśnie Raszubskie" będą stanowiły doskonały nabytek. Legendy i podania, zdobyte przez autorkę w bezpośrednich gawędach z pomorskim ludem, zachowały w jej interpretacji cały nienaruszony regionalizm. Dzięki temu rola tych opowieści urosła w znaczeniu do granic dokumentu polskości, trwałej i nienaruszalnie istniejącej na Pomorzu przez wieki formalnego odcięcia tych połaci naszego Kraju od macierzy. Marii Dąbrowskiej — „Czyste serca", to książka, zawierająca kilka opowiadań ilustrujących życie i dolę dzieci, których dzieciństwo uwięzione jest w potrzasku twardej rzeczywistości. Warunki, w jakich dzieci te muszą z konieczności trwać, mooelują ich młodociane dusze i umysły według wypaczonych wzorów. A jednak, mimo wszystko, czyste sercu biją w tych dziecięcych piersiach, gotowe na każdy zew do ujawnienia swej istotnej i głębokiej szlachetności.

Ostatnia kstążka popularnej autorki dla dzieci i młodzieży, Jadwigi Korczakowskiej, nosi tytuł „Dzieci podwórka". Treść powieści niewymyślna, prawie że banalna, jest przez autorkę ujęta w tak zgrabną formę konstrukcyjną, że zainteresowanie akcją, toczącą się przed oczami czytelnika, nie słabnie ani na chwilę. Przy tym książka rozświetlona jest ten wzruszającym i przekonywującym sentymentem bohaterki, że czytelnika te szczere, akcenty pozyskują bez zastrzeżeń.

Wreszcie na zakończenie należy wspomnieć o czwartym wydaniu „Cudownej Podróży" — Selmy Lagerlöff w tłumaczeniu J. Mortkowiczowej. Fantastyczną podróż po przez świat realny i poprzez świat dla zmysłów ludzkich niedostępny odbywa Nilt Halgerson, niedobry chłopiec, za swe przywary przemieniony w karzełka. Z jego to bogatych w przygody dziejów młodzi czytelnicy mogą zdobyć wiele życiowej wiedzy o samych sobie i przepracować swe własne poglądy na wiele zjawisk i wydarzeń niedostrzeganych poprzednio lub ocenianych fałszywie.

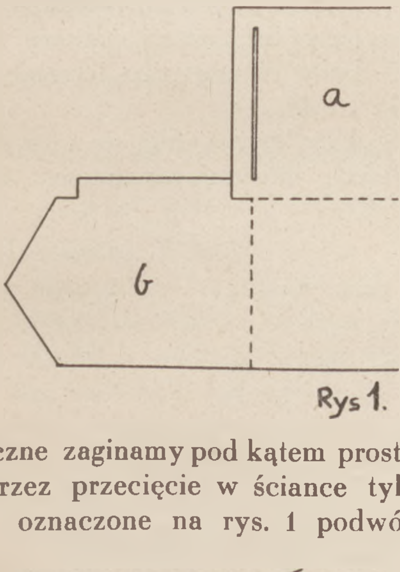
Książka ta jest dowodem, że dzieci całego świata stanowią wspólną gromadę, jakby jedno wielkie społeczeństwo. Bo choć terenem „Cudownej Podróży" jest Szwecja, daleki północny kraj, to jednak duszyczka Nilsa Holgersona i jego przeżycia nie pozostają obce i niezrozumiałe dla dzieci innych narodów i innych krajów.

Maria Ankiewiczowa.

Nasza forma bibułkowa.

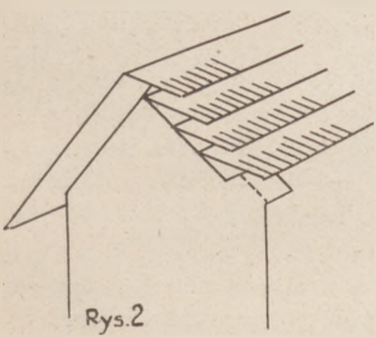
Szopka.

Według podanej formy wycinamy z brązowego kartonu podłogę i trzy ściany szopki. Ścianę tylną i ścianki



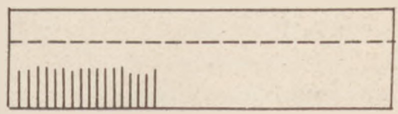
Rys 1.

boczne zaginamy pod kątem prostym i przez przecięcie w ściance tylnej (a), oznaczone na rys. 1 podwójną



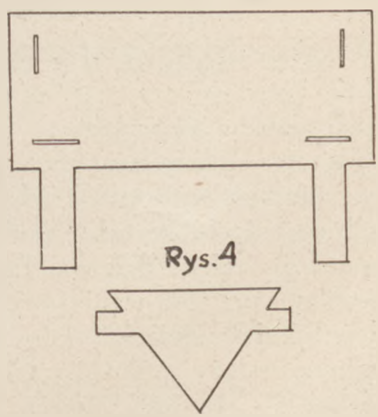
Rys.2

linią, przesuwamy wystający brzeg ścianki bocznej (b). Linie przerywane oznaczają miejsca zagięć. Również i od góry zaginamy ukośnie ścianki boczne, aby mieć do czego przykleić dach. Według podanej formy, wycinamy z żółtego papieru (może być glansowany) tylną część



Rys. 3

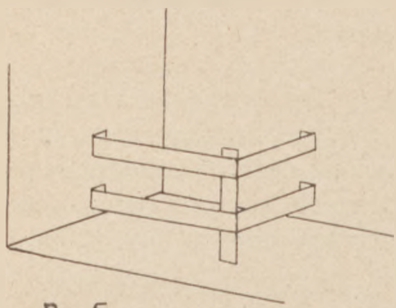
dachu i naklejamy ją na zagięte części ścianek bocznych. Poprzednio jeszcze wycinamy w tylnej części dachu otwór szerokości 3 cm i zaklejamy go żółtą bibułką.



Rys.4

Kiedy szopka już będzie gotowa, można jej wnętrze oświetlać przez ten otwór lampką elektryczną. Części dachu, przechodzącej na stronę przednią, nie przyklejamy. Następ-

nie wycinamy z tego samego żółtego papieru pasy długości 29 cm, szerokości 5 cm (patrz rys. 3), które zaginamy w odległości 2 cm od brzegu i szerszy brzeg nacinamy,



Rys. 5

robiąc frendzle. Część nie rozciętą przyklejamy do zagiętych części ścianek bocznych, co jest uwidocznione na rys. 2.

Ostatni pas w ten sposób otrzymanej strzechy, powinien lekko wystawać poza ścianki boczne.

Po środku szopki ustawiamy żłobek.

Podług rys. 4 wycinamy dwie takie same boczne ścianki żłobka. Linie podwójne oznaczają przecięcia, przez które przesuwamy nogi drugiej ścianki żłobka — na dole — a na górze wystające części ścianek bocznych.

Wewnątrz szopki przyklejamy wąskie pasy brązowego papieru (rys. 5) — które tworzą przepierzenie dla wołu i osła.

W dodatku znajdują się wszystkie postacie, którymi zapełniamy szopkę.

Z. Jurakowska.

Kuchnia dziecięca.

Wieczerza wigilijna dla dzieci.

Dobór potraw na wieczerzę wigilijną i święta należy rozpatrzeć nietylko z punktu widzenia tradycji i potrzeb dorosłych, ale także pod kątem potrzeb małego dziecka. Ponieważ osobne przygotowanie wieczerzy wigilijnej dla dzieci, byłoby zbyt kłopotliwe, należy jadłospisy ułożyć w ten sposób, aby część potraw była odpowiednia dla dorosłych i część dla dzieci. Jak uzgodnić takie jadłospisy podam na przykładzie.

Wieczerza wigilijna dla dorosłych.

Sałatka śledziowa.

Zupa z jabłek świeżych i śliwek suszonych z łazankami.

Ryba faszerowa pieczona, ziemniaki, chrzan ze śmietaną lub sos chrzanowy.

Krem z maku.

Dla dzieci.

Dla dzieci starszych całą wieczerzę można pozostawić bez zmiany. Dla małych 2—4 letnich można usunąć sałatkę śledziową i chrzan ze śmietaną, a dodać do ryby surówkę z marchwi ze śmietaną.

Wieczerza wigilijna II.

Sałata z ryby w majonezie.

Zupa rybna z kluseczkami.

Karp duszony z grzybami, ziemniaki, sałata z czerwonej kapusty.

Kompot owocowo-bakaljowy.

Dla dzieci starszych kolację pozostawić bez zasadniczych zmian, ograniczając do minimum sałatę rybną, a rybę podać bez grzybów.

Dla dzieci młodszych wyłączyć zupełnie sałatę z ryby, a karpia podać gotowanego z wody, zamiast duszonego z grzybami.

Przepisy na 4 osoby dorosłe.

Zupa z jabłek świeżych i śliwek suszonych.

30 dkg jabłek kompotowych, 25 dkg śliwek, 4 goździki, skrajana cienko skórka z cytryny, 3 dkg mąki, 20 dkg śmietany, cukier, $1^1/_4$ l. wody.

Jabłka opłukać i pokrajać nieobierając, zalać litrem wody i rozgotować z dodatkiem niewielkiej ilości śliwek, wymytych w ciepłej wodzie, goździków i skórki cytrynowej. Pozostałe śliwki ugotować osobno z dodatkiem cukru, w małej ilości wody uważając, aby się nie rozgotowały. Rozgotowane jabłka i śliwki przetrzeć przez sito, podprawić mąką rozmąconą w wodzie zimnej, zagotować, odstawić i połączyć z surową śmietaną i z całymi ugotowanymi śliwkami. Osłodzić do smaku. Podawać z łazankami, kluskami krajanymi, grzankami lub ziemniakami podanymi osobno.

Ryba faszerowana pieczona.

1 kg ryby, 1½ bułeczki, mleko, 10 dkg cebuli, 4 dkg masła, 1½ jaja, 2 łyżki stołowe wody, sól, odrobina pieprzu, 4 dkg masła do pieczenia.

Ryby sprawić, oddzielić skórę i mięso od ości. Bułkę umoczyć w mleku. Cebulę pokrajać drobno i przesmażyć na maśle, ale nie zrumienić. Oddzielone mięso ryby przepuścić 2 razy przez maszynkę od mięsa razem z wyciśniętą bułką i przesmażoną cebulą. Do zmielonej masy wbić jaja, wlać wodę, osolić, dodać pieprzu i doskonale wyrobić masę ręką. Tak przygotowaną masą napełnić ściągniętą skórę ryby, zaszyć, ułożyć na brytwance, posmarować masłem i piec w średnio gorącym piecu przez ½ godziny, skrapiając w miarę potrzeby wodą i ochraniając papierem, aby ryba nie wyschła. Podawać gorącą, pokrajaną ostrym nożem w plastry. Osobno podać sos chrzanowy lub chrzan ze śmietaną, albo odpowiednią ostrą surówkę.

Uwaga. Jeśli nie umiemy ściągnąć całej skóry z ryby, to uformować z masy mięsnej wałek, pokryć kawałkami skóry i upiec jak klops podlewając wodą.

Krem z maku.

1 szklanka maku, 5 gorzkich migdałów, 2 dkg migdałów słodkich, 2 dkg skórki pomarańczowej, 10 dkg cukru, skórka z cytryny, $^1/_4$ szklanki dobrego mleka, $^1/_4$ kremowej śmietanki, 4 dkg mączki cukrowej i wanilia.

Mak sparzyć 2 razy wrzącą wodą, gdy zmięknie przesączyć i przepuścić 2 lub 3 razy przez maszynkę od mięsa razem z obranymi migdałami (lub migdały zemleć na specjalnej maszynce) i cukrem. Otrzeć skórkę z cytryny, pokrajać skórkę pomarańczową. Zmielony mak wymieszać z mlekiem, skórkę cytrynową i pomarańczową, wyłożyć na szklany talerz ląb salaterkę i postawić w zimnym miejscu. Niezbyt długo przed podaniem ubić mocno oziębioną kremową śmietankę, wymieszać z mączką cukrową i tartą wanilią. Ubitą kremową śmietanką pokryć mak i do chwili podania trzymać w chłodnym miejscu. Bezpośrednio przed podaniem ubrać biszkopcikami lub łamańcami.

Sałata z ryby w majonezie.

½ kg ryby ugotowanej, 10 do 15 dkg marchwi i 5 dkg ugotowanej pietruszki, pozostałej z gotowania ryby, 2 ogórki kiszone, 3 jaja ugotowane na twardo, jabłko, ½ szklanki lub $^3/_4$ groszku zielonego ugotowanego, $^1/_4$ kg ziemniaków, ugotowanych, sól, sok z cytryny. Majonez z 30 dkg oliwy i 3 żółtek.

Jarzyny, jaja, rybę i jabłko pokrajać w drobną kostkę, wymieszać z majonezem, rozprowadzonym do gęstości kwaśnej śmietany wywarem z ryby, doprawić do smaku solą, cytryną i cukrem. Wyłożyć na salaterkę, polać po wierzchu majonezem, ubrać listkami zielonej sałaty i marchwią, albo burakiem ćwikłowym.

Uwaga. Przepis ten podaję z myślą o wykorzystaniu go w jadłospisach dla dorosłych.

Śliwki nadziewane.

Na 1 śliwkę liczymy 1 połówkę orzecha włoskiego i trochę cukru.

Ładne śliwki francuskie starannie opłukać, naciąć z boku wzdłuż, wyjąć pestki. Orzechy grubo posiekać, wymieszać z cukrem kryształem, napełnić (przy pomocy małej łyżeczki) śliwki i zlepić.

II sposób.

W każdą wydrążoną śliwkę włożyć na miejsce pestki, złamaną połówkę lub dużą świartkę włoskiego orzecha, wsypać trochę cukru i zlepić.

S. Witkowska.

Redakcja i Administracja: Litewska 16. Tel. 9-41-00. Konto P.K.O. 14.555
Prenumerata „MŁODEJ MATKI" płatna tylko z góry:
W kraju: rocznie zł. 10.—, półrocznie zł. 5.—, kwartalnie zł. 2.50.
Za granicą: rocznie zł. 15.—, półrocznie zł. 7.50.
Prenumeratę dwutygodnika „MŁODA MATKA" przyjmują wszystkie księgarnie oraz urzędy pocztowe w kraju i za granicą.
Rękopisów Redakcja nie zwraca.
Redaktorka L. Czechowska przyjmuje interesantów w środy od godz. 15½ do 16½.

Wydawca: Polski Komitet Opieki nad Dzieckiem.

Naczelny redaktor: Dr R. Barański.
Komitet redakcyjny: Dr B. Górnicki i L. Czechowska.

Drukarnia Wydawnicza, Warszawa, Kacza 15, tel. 603-46.